

6. DAFTAR PUSTAKA

- Amandasari, A., Susanto, W.H., Saparianti, E. (2010). Pemanfaatan Lesitin pada *Cookies* (Kajian Proporsi Tepung Beras Merah, Tepung Tempe Kacang Tanah, dan Konsentrasi Lesitin). Universitas Brawijaya Malang.
- Anonim. (2010). Plant Profile: *Canavalia ensiformis*. <http://www.fao.org> 5 November 2010.
- Anonim. (2011). Brown Rice Nutrition. <http://www.usda.org>
- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of AOAC International 16th edition vol. II: Food Composition, Additives, Natural Contaminants. AOAC International. Virginia, USA.
- Bourne, M.C. (2002). Food Texture and Viscosity Concept and Measurement 2nd Edition. Academic Press. Iowa.
- Eke, C.N.U., Asoegwo, S.N. and Nwandikom, G.I. (2007). Physical Properties of Jack Bean (*Canavalia ensiformis*). Agricultural Engineering International: The CIGR Ejournal Manuscript FP 07 014 Vol. IX September.
- Haryoto. (2000). Tempe Benguk. Kanisius. Yogyakarta.
- Hoseney, R.C. (1994). Principles of Cereal Science and Technology. The American Association of Cereal Chemistry, Inc. New York.
- Hua ling, W., Qi, X.C., Ma, J., and Wang, T. (2001). Red and Black Rice Decrease Atherosclerotic Plaque Formation and Increase Antioxiadant Statue in Rabbit. Departement of Clinical Nutrition, Sun Yat-sen University of Medical Sciences. Guangzhou.
- Indriani, A. (2007). *Cookies* Tepung Garut dengan Pengkayaan Serat Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kakes, P. (1998). Procedures for Workshop: *The Estimation and Measurement of Cyanide and Cyanogenic Potential in Cassava and Cassava-processing Wastewater*.
- Karuniawan, A dan Ismali, A. (2007). Diversitas Genetik Plasma Nutfah Kacang Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Berdasarkan Karakter Morfologi Bunga dan Daun. Zuriat, Vol. 18, No. 2, Juli – Desember : 160 – 169.

- Matz, S.A. (1972). Bakery Technology and Engineering, 2nd edition. The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut.
- Matz, S. A. (1992). Bakery, Technology and Engineering, 3rd edition. Van Nostrand Reinhold. Texas.
- Melgosa, M. (1999). Testing CIELAB-Based Color-Difference Formula. Journal Color Research and Application. Vol 25 : 49-55
- Santoso, S. (2006). SPSS untuk Statistik Non Parametrik. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta
- SNI 01-2973-1992. SNI *Cookies*. Badan Standardisasi Nasional – BSN
- SNI 01-2997-1992. SNI Tepung Singkong. Badan Standardisasi Nasional - BSN
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Maya P.S. (2010). Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press. Bogor
- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (*Cookies*). Jurnal Litbang Pertanian: 28(2)
- Subagio, A., Windiati, W.S.m dan Witono, Y. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L) terhadap Karakteristik Cake. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 14(2): 136-143
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. (1984). Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudiono. (2010). Penggunaan Na_2HCO_3 untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. Universitas Widyagama Malang
- Tahira, R., Rehman, A. Butt, M.A.(2007). Characterization of Rice Bran Oil. Oilseeds Research Institute, AARI, Faisalabad.
- Tintus, L. (2008). Dosis Efektif Kombinasi Natrium Tiosulfat dan Natrium Nitrit sebagai Antidot Keracunan Sianida Akut pada Mencit Jantan Galur Swiss. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Widhi, R.A. dan Syah, D. (2008). Kajian Formulasi *Cookies* Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai *Cookies* Keladi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB.

Widianarko, B., Rika, P., Soedarini, Rossana, D., Wahyuningsih, S., dan Sulistiyani, N. (2003). Menuai Polong. PT Grasindo. Jakarta.

Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

